Lic. Salvador Fallas.

Escuela de Agricultura

CAMPO — Director: LUIS CRUZ B., Perito Agrícola de la Escuela de Agricultura de Guatemala — HOGAR

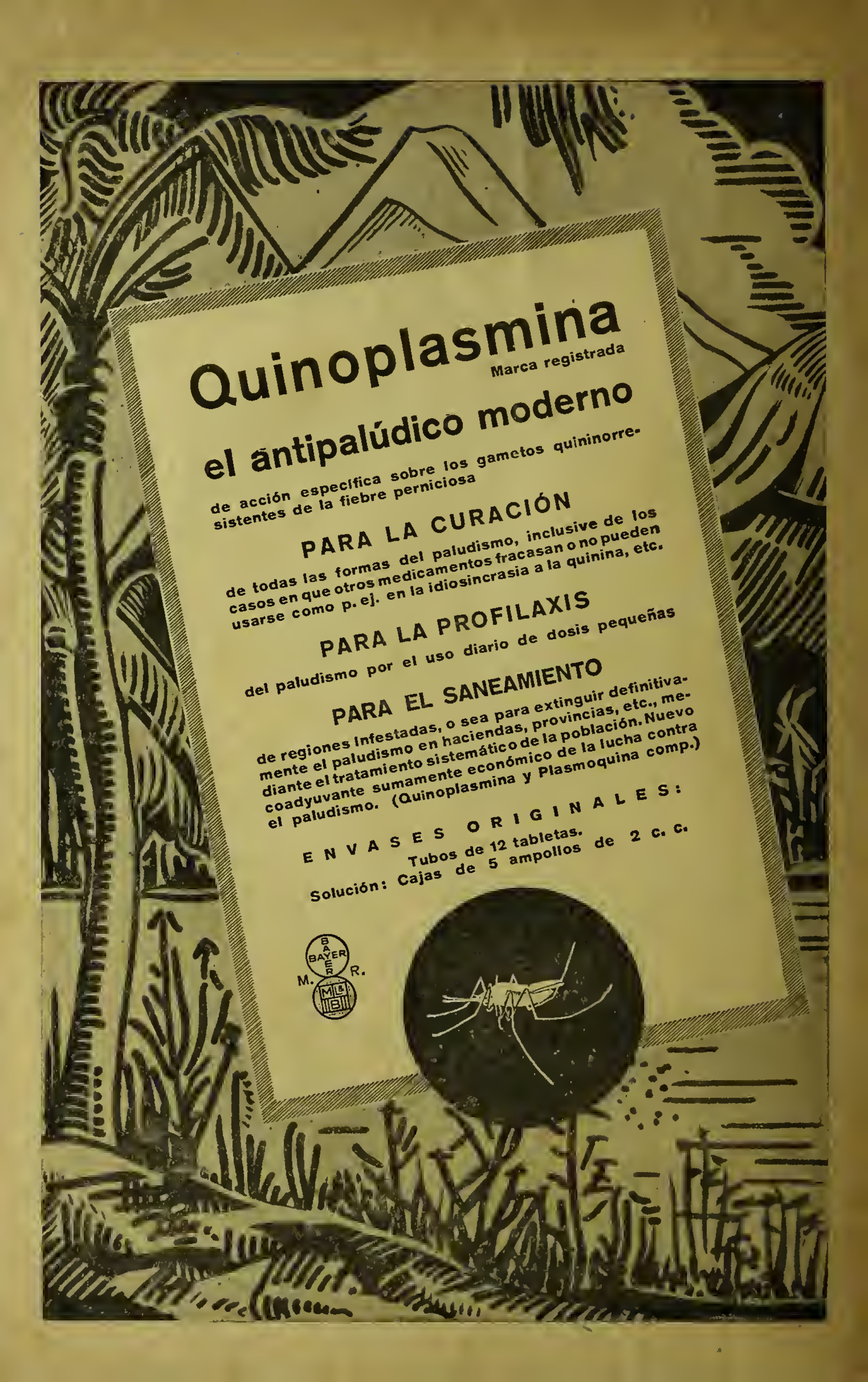
Tomo V San José, Costa Rica, Enero y Febrero de 1933 Núms. I y II



Auxiliados por un tractor rompemos enérgicos la tierra a fin de arrancar de su seno los jugos misteriosos que multiplican simientes y producen la salud y la vida, la riqueza y la alegría.

SUMARIO

Imprenta Tormo - San José, Costa Rica



Quinoplasmina
Marca registrada
el antipalúdico moderno
de acción específica sobre los gametos quininorresistentes de la fiebre perniciosa
PARA LA CURACIÓN
de todas las formas del paludismo, inclusive de los casos en que otros medicamentos fracasan o no pueden usarse como p. ej. en la idiosincrasia a la quinina, etc.
PARA LA PROFILAXIS
del paludismo por el uso diario de dosis pequeñas
PARA EL SANEAMIENTO
de regiones infestadas, o sea para extinguir definitivamente el paludismo en haciendas, provincias, etc., mediante el tratamiento sistemático de la población. Nuevo coadyuvante sumamente económico de la lucha contra el paludismo. (Quinoplasmina y Plasmoquina comp.)
ENVASES ORIGINALES:
Tubos de 12 tabletas.
Solución: Cajas de 5 ampollos de 2 c. c.
BAYER
M. R.

Tomo V ✶ San José, Costa Rica, Enero y Febrero de 1933 ✶ Nms. I y II

Escuela de Agricultura

CAMPO — REVISTA MENSUAL — HOGAR

Director: LUIS CRUZ B., Perito Agrícola ◀▶ Administrador: ANTONIO CRUZ

SE PUBLICA EL DIA 1.º DE CADA MES
AVISOS: Precios Convencionales
TELEFONO 2458 — APARTADO 1287



Precios de Suscripción:
En CENTRO AMERICA, Un Peso Oro por Año.
En el EXTRANJERO, Dos Pesos Oro por Año.

ENERO Y FEBRERO

Anhelamos que esta primera página de «ESCUELA DE AGRICULTURA», sea un mensaje de paz, cultura espiritual y de fraternidad para nuestros hermanos de Centro América.

No creemos en las palabras de los políticos, ni en los impulsos bélicos de los dirigentes que hasta LA HORA DE AHORA no han sabido encarrilar las almas, las mentes, ni los corazones centroamericanos por los senderos que conducen, de modo positivo, a resolver el trascendental problema reconstructivo de la GRAN PATRIA CENTROAMERICANA.

Porque, no es jamás el estampido de los cañones, ni son los torrentes de sangre humana generosa, vertida torpemente en los campos de Chalchuapa, ni la no menos heróica de los mártires General don Francisco Morazán y General don Rufino Barrios, que vengan en esta hora de amarguras e infinitas tristezas de la familia centroamericana, a agravar y a retrasar en forma violenta e ímproba, la unidad del Itsmo Centroamericano.

Acerquémonos, limando las asperezas de fronteras, aduanas; destruyamos los prejuicios raciales; desarrollemos corrientes de amor, de solidaridad dentro de un espíritu fraterno; enarbolemos una sola bandera; unifiquemos nuestros códigos, nuestra moneda, nuestra educación popular; construyamos una diplomacia centroamericana, una carta de nacionalismo o ciudadania centroamericana y estos serán los escalones que nos conducirán a la soñada ALTURA.

Hagamos que el grito de guerra que ha venido por una centuria, ensordeciendo y atrofiando las conciencias, transformando nuestras poéticas campiñas y verdes praderas en campos de desolación y ruina, se convierta en un clamoroso himno a la paz, al trabajo, al arte y a DIOS.

Enseñemos a nuestros niños en el seno de las escuelas, a combatir el egoismo, la soberbia, la vanidad y a desarrollar sentimientos de altruismo de abnegación, de civismo y lealtad a la magestad de la República Federal, y hagamos que de sus pechos juveniles, sanos y puros, surja un nuevo canto hermoso a la paz y a la deseada PATRIA CENTROAMERICANA.

Y cuando en el portentoso suelo de esta prodigiosa América Central, no se escuchen el rugido de la metralla, ni el grito de dolor y agonia del pueblo inconsciente que se bate sin IDEALES, LA UNION CENTROAMERICANA VENDRA POR AÑADIDURA, merced a una necesidad del alma colectiva de la nueva generación preparada por fuerzas creadoras de supercultura social.

Estas son las nuevas orientaciones que debemos imprimir al periodismo, a todas las mentes ¡la paz bendita sea con nuestros hermanos en el nuevo año!

F. C. C.

El año que empieza...

Al iniciar sus labores, ESCUELA DE AGRICULTURA, en el presente año, a fin de no faltar a la consigna de la costumbre consagrada por el uso, cumple a nuestro próposito llevar a los hogares de nuestros abonados, agentes, colaboradores y apoderados en el exterior, a esta gran familia de la Revista nuestros pensamientos, las palpitaciones de nuestras almas por el ideal, por la gran obra constructiva que todos, cada uno en sus facultades y posibilidades, podemos llevar a buen término para bien de las multitudes.

El mundo sufre una desviación en lo que se refiere a la cultura integral, va faltando mente, escacean lectores en las bibliotecas porque no hay tiempo para leer y sobra para holgar; las obras serias que desarrollan el carácter, enriquecen el espíritu, que transforman el homo lupus en el homo sapiens, están enmoheciéndose en las estanterías. No són solamente analfabetas los que no conocen el alfabeto, hay que enseñar a leer a los que saben y no lo hacen. El carácter, el medio social de cada pueblo, la mentalidad colectiva, son el resultado de sus libros, de su literatura. El pueblo inglés no sería tan austero, tan noble y grande si no hubiesen, en noches serenas de triste soledad, apóstoles consagrados, en el silencio de eternas vigilias a la obra ideal de construír con la pluma los cimientos del magestuoso edificio social que tanto influye en los sucesos mundiales. Luchar por la difusión de la lectura sana, sustanciosa y elevada, es luchar por el bien espiritual de la raza, por el futuro de la patria y de la humanidad.

El mensaje para los nuestros es, que en nuestra modesta esfera de acción todos podemos cooperar si perseveramos en la obra apenas comenzada; que en el nuevo año los que estamos cerca del camino y ligados por una misma inquietud, cumplamos nuestros deberes sin mirar hacia atras los malos días ni los obstáculos que nos atajaron el paso.

Tomando más la azada que la pluma

Mientras el agua cae...[1]

por VICTOR LORZ

IV.—LO ESTADISTICO - ETICO

Pedía a los dioses un pastor de Virgilio que le reservaran un pedazo de cielo aunque no fuera sino allí donde el cielo sólo tiene unas tres varas de ancho.

Al paso que vamos, y a la vuelta de unos siglos, será cosa de pen-

(1) Estos artículos fueron escritos en Junio—V. L.

sar si el bipedo que llaman hombre no dispondrá en la tierra sino de un modesto lote de tres varas de largo por tres de ancho para tenderse y rascarse. Y esto no es un tropo literario, porque todo podría suceder. Abro un periódico y me echo de pronto a la cara esta estadistica que no deja de ser consoladora. Habrá bipedos humanos:

En el año 1977....................	3 mil y pico de millones
,, ,, ,, 2037.....................	7 mil millones
,, ,, ,, 2237.....................	50 mil millones
,, ,, ,, 2337........	mas de 100 mil millones

Pues esto dice la Estadística, la ciencia estadística que procede por cálculos rigurosos, con el cálculo de probalidades y con logaritmos en la mano. Hay que proclamar que esto es muy bello y que debemos dar gracias a esa ciencia bendita, porque al levantarnos de la cama nos trae en una bandeja nuevas tan fortificantes. Conque ¿el mundo no se acaba? Conque ¿nada han sido los 20 millones de vasos humanos rotos en la pasada fiesta? ¡Caray! Hay para acordarse de Napoleón. Cuando el hombre-huracán recorría un campo de batalla, se consolaba pensando, que una noche de París equilibraba la balanza. El mundo ha repuesto en sólo un año los resultados de aquella fiesta! Ante ese montón de desperdicios que un día pertenecieran a 20 millones de bípedos implumes, nosotros también nos consolamos pensando que, en un solo año que trabaje (y no a toda presión) la máquina, ya estamos listos para empezar de nuevo otro festín. Hay que convenir en que, los llamados hijos de Dios no son tan terribles como dicen; pues saben trabajar a conciencia, juiciosamente, recobrando el tiempo perdido y haciéndose perdonar sus calaveradas. Podan de cuando en cuando el árbol de la vida, quitándole sus mejores ramas; pero lo hacen con tanta sapiencia que pronto el árbol se cubre de flores y hace olvidar las resultancias de la poda.

Sabemos pues, que dentro de unos 400 años, seremos (o serán) cien mil millones de bípedos que tendremos (es decir tendrán) necesidad apremiante de buscarse un angulito donde tenderse y rascarse. ¿qué dimensiones tendrá? La Geografía y la Arítmética nos sacarán de dudas. Abro la primera y leo: la superficie total de tierra en el globo, incluso los casquetes polares, es de unos 150 millones de kilómetros cuadrados. Quitando de esta cifra 50 millones de kilómetros que es, (más o menos) la parte absolutamente inhabitable del globo, nos quedarán 100 millones de kilómetros. A menos que los futuros bípedos, a falta de un lotecito en tierra caliente, quieran ir a rascarse a la Tierra de Francisco José. Sean pues 100 millones de kilómetros cuadrados para un rebaño de 100 mil millones de lo que sean, para el año 2337 aproximadamente. Para ese año de gloria dispondrá cada terrícola de un lote de unos 30 metros

de largo por otros tantos de ancho, quedando advertido que en ese lote va incluído todo: casa habitación, campo agrícola, corral de animales, campo de deportes, todo. Cada parcela un microcosmos. Un siglo más, y (si es cierto que la población se triplica en un siglo) el lote habrá disminuído lamentablemente: será tres veces menor. Otro siglo y será un agujero. Entonces será ocasión de preguntarse si, cada vez que se mueve el bípedo para rascarse en su agujero, no correrá el peligro máximo de tropezar con el puño de un vecino, o, lo que sería más deplorable, con la pierna de una vecina...

Yo pregunto: ¿Qué harán dentro de cuatro siglos los 100 mil millones de térmites? ¿de qué vivirán? ¿del campo? No puedo creerlo. Veamos una estadística comparada. La densidad de la población está dada conforme a esta escala cualitativa:

Pueblos cazadores (Groenlandia, bajo Amazonas).	2 ó 3	hombres	por	1	mil K.²
Pueblos nómadas (Turcomanos, beduinos)...............	1 ó 2	„	„	1	K.²
Pueblos agricultores (Rusia Europea)........	26	„	„	1	„
Pueblos industriales (Inglaterra, Bélgica)................	250	„	„	1	„

La fuerza de atracción de la máquina, que ha creado eso que llamo yo la *superurbe* y el *inferagro*, es pues muy grande. Pero esta fuerza centrípeta tendrá a su vez que desdoblarse un día no muy lejano y trocarse en fuerza de expansión que restituya al agro la fuerza perdida. Elevado a cifras astronómicas el aumento de la población en un siglo próximo, no sólo se poblarán las tierras mostrencas, las hoy deshabitadas o mal cultivadas, sino que llegará a faltar una plaza donde un nuevo inquilino encuentre acomodo. Los dioses agricultores que inventó la Grecia ya no servirán. Ni Ceres, ni Pomona, ni Dionisos, ni Flora, podrán hacer nada por nosotros. Habrá que inventar un dios nuevo, un dios industrial, científico, técnico, químico, que nos saque de apuros; un dios tal que obligue al hombre y a la máquina a trabajar la tierra con tal energía que pueda engañar el hambre del hormiguero humano en el futuro. Puede augurarse que los hijos del siglo XXV, sin necesidad de déspotas ni de látigos, estarán sujetos a una disciplina de hierro en el trabajo sin paralelo en la historia. No habrá tiempo de pensar en lujos. Un agujero en que tenderse, cuatro varas de tela y una marmita doméstica. Este será todo el ajuar del agujero. El rigor de los tiempos no dará para más. Toda la atención estará concentrada en este único pensamiento: ¿qué pondré mañana en mi marmita? Y esto suponiendo que la ley del rendimiento de la tierra sea proporcional a la del rendimiento genésico, lo cual está muy lejos de estar demostrado. Antes al contrario. La producción agrícola ha aumentado muy poco con relación al pasado. Entiéndase que hablo de producción *por unidad de tierra cultivada, o hectárea,* que es la unidad clásica. Pondré un ejemplo tipo para explicarme.

Sea *el trigo,* que es la piedra angular de la gran agricultura en todo el mundo: Europa entera, Norte América, Canadá, Argentina, Australia, y pronto en Africa. *El trigo* que ha sido, es y probablemente será la primera planta para la vida del hombre. Hace un siglo, el rendimiento por unidad, o sea por hectárea, era de 11' 80 hectólitros. En el decenio de 1870 a 80, era de 14'46. hectólitros. Y en sexenio de la posguerra 1920 a 26, se elevó a 18'44 hectólitros. Este ha sido el índice tipo. Aumento por unidad: 56 °/₀. La nación que alcance ese promedio conquista una gloria. Dicho promedio es un ideal que será difícilmente rebasado. ¿Qué vale este aumento al lado del progreso industrial? Se han hecho los experimentos siguientes: una sola fábrica de zapatos de Europa puede calzar al mundo entero; la lana de un cordero en 10 horas de trabajo puede estar vistiendo a un hombre; un árbol puede ser periódico impreso y listo para la venta en tres horas de trabajo; un bloque de hierro arrancado de una mina puede ser en 81 horas un auto corriendo por una carretera; hay rotativos que pueden imprimir en una hora, 4 millones de páginas. Si el progreso agrícola avanzara en la misma proporción, nada habria que temer. Pero no es asi. En el terreno de la práctica la regla de tres falla. Parece que debería ser lógico el siguiente raciocinio: Si para producir 18 hectólitros de trigo se necesitan 100 días de trabajo, o su equivalente 250 colones, con 500 colones o 200 días de trabajo se producirán 36 hectólitros, y con 300 días de trabajo o su equivalente 750 colones se producirán 54 hectólitros. Pues no hay nada de esto. Ni con las mejores máquiuas. *la máquina simplifica el trabajo pero no aumenta la producción.* Todo el que cultiva la tierra con mediano talento sabe que ésta puede producir ciertamente *más que el término medio normal.* Y sin embargo ¿lo hace? No, porque sabe que este suplemento de cosecha le costará más de lo que vale. Hay un tope también en la capacidad productora de la tierra. Superado el tope, el precio por aumento de producción es tal, que ya no conviene, porque no hay ningún interés, porque no hay ganancia, porque se va a la ruina ¿Qué hacer pués? ¿Qué hará el hombre hormiga del futuro para llenar su marmita? ¿Cómo habrá de resolverse el problema de la vida del hormiguero? Aqui se entra ya en los dominios de la fantasía y se puede soñar a gusto. Aunque no todo es fantasía. ¿Qué comía el hombre prehistórico el de Cromagnon, el de las cuevas de Altamira? Primero, carne de oso, de elefante, de reno, y también bayas de los árboles, moras, castañas, hayas, bellotas y frutas silvestres. ¿Qué hizo cuando los animales faltaron y cuando las bayas del bosque no bastaron a su alimentación? Frunció las cejas e inventó la agricultura: cultivó ciertos granos y se los comió; los coció y tuvo pan.

¿Qué hará de aquí a seiscientos años cuando la parcela que corresponda a cada bípedo no pase de unos 9 metros cuadrados y cuando

esta pequeñez sea para él todo su microcosmos? Unos dicen: ¿No se fabrica seda y lana con la celulosa, y no se piensa ya en fabricar algodón? ¿no es la ciencia del día la ciencia del coloide? ¿No estudiamos con afán la ciencia coloidal? ¿Y detrás del coloide no está el protoplasma? ¿Y en el fondo del protoplasma no está la vida? ¿Qué es el protisto? ¿Qué es el protozoario? ¿Quién es el doctor Crile? El doctor Crile ante una comisión de sabios y valiéndose de restos inorgánicos y de la electricidad ¿no ha formado un ser **vivo** dotado de las reacciones de la célula del protozoario? ¿Qué vale para el caso el Doctor Fausto? Otros dicen: ¿no piensa el hombre cada día más? ¿no tiene cada día más exigencias intelectuales? Y a medida que crecen las necesidades del espíritu ¿No decrecen las del cuerpo? Y si el ejercicio desarrolla el órgano (como es un axioma de Fisiología) ¿no crecerá la cabeza en el futuro a expensas del cuerpo? ¿no se sutilizará, no se aflautará el cuerpo en lo porvenir de tal manera que con unas píldoras sabiamente administradas podrá vivir? Todo esto quiere decir que, así como el hombre primitivo, cuando faltaron la bellota y la castaña, inventó la agricultura y comió pan, así también faltando éste, tendrá que apretar los músculos frontales el hombre del futuro para buscarle un sustituto a la espiga de Ceres ¿Y a base de qué? ¿De un producto agricola? Dudoso. Tendrá que ser una síntesis química de un poder nutritivo tan alto que haga olvidar la cocina de hoy. Aqui es donde la fantasía despliega a gusto sus alas. Dos palabras de divulgación. Así como una planta para producir una flor necesita acumular una cierta cantidad de savia en una yema, así el hombre para *producir movimiento* tiene que acumular *energía* en sus tejidos. Una cantidad de esta *energía al quemarse* produce el *calor y el movimiento de una máquina de carne,* al modo que una cantidad de gasolina al quemarse en un motor de explosión, hace andar al vehículo. Saludemos al *carbono* como al alimento del porvenir. El carbono que es la base de este fenómeno químico-vital, será pues la base de la síntesis alimenticia en la futura humanidad. Lo que no admite dudas es que la *lucha por la vida* no es en el fondo sino *la lucha por el carbono*, por la conquista del carbono alimenticio. Lo malo es que los manantiales y la cantidad del carbono nutricio no son tan abundantes en la naturaleza como los de otros elementos también necesarios. Dos son los principales depósitos de carbono: las hulleras y el mar. El carbón de las hulleras se calcula en 4 billones de toneladas (un 4 con doce ceros) que darían alimento al hombre unos siglos. Por lo que toca al mar, éste almacena carbón en cantidades enormes en el magma o planctum marino que abarca desde la superficie hasta 200 metros de profundidad. Claro está que el carbono de las hulleras no podrá ser aprovechado directamente. Necesita un proceso de transformación: ser quemado en los hornillos,

volver al espacio de donde vino, y ser asimilado por las plantas. Sólo después de este ciclo metabólico puede ser aprovechado por el hombre. Hecho el cálculo matemático de la reserva alimenticia de carbono en todo el planeta, dice Richet que podría alimentar a una población 100 mil veces mayor. Límite tan lejano, que el mismo autor califica de imposible y absurdo; pero que, de poder alcanzarlo, sería materialmente irrebasable. Si, según otro cálculo, toda la poblacióa humana *se triplica* en un siglo, habría carbono alimenticio para diez siglos lo más; pero contando siempre con el ciclo necesario de transformaciones para que el carbono de las hulleras y del magma pudiera llegar a ser quemado en el interior del sér.

Quiere decir todo esto que la agricultura del porvenir, aún en combinación con un régimen nutricio sintético impuesto por la ciencia, no está posibilitada para ser la nodriza del hombre. ¿Qué hacer entonces? Se apuntan dos soluciones, o mejor, una sola solución dada en función de dos restricciones que serán impuestas legal y fatalmente: restricción de las necesidades y de la natalidad. Todo, en efecto, nos induce a pensar que la población futura será restringida y que Santa Pobreza y Santa Medicina y Santa Prudencia hermana de San Malthus serán la religión del futuro. Y aquí empieza la dificultad. Se trata de saber, en efecto, si el *ethos,* si la ética humana estará en condiciones de obedecer el mandato del tiempo, retrotrayendo al hombre del siglo XXV a la situación de pobreza nutritiva y suntuaria del hombre antiguo, y de hacer evolucionar al mismo tiempo a la moral actual haciendo de ella una *ciencia moral,* aplicándole los métodos que han hecho triunfar toda ciencia positiva; a saber: *libertad de investigación*, el *empirismo como método* y *el racionalismo* como condición. Se trata de averiguar si el hombre civilizado que necesita hoy *cien cosas*, que considera imprescindibles, tendrá poder bastante de adaptación y reducción y se contentará con *cinco o seis*, y si, podrá poner el *poder generador* al ritmo de la necesidad y al servicio de la conveniencia. Los augurios, a lo que parece, no son pesimistas. Como una nueva *técnica* se ha impuesto en el mundo, una nueva *ética* descendida desde la ley e inspirada por la ciencia, pugna por abrirse paso en todas partes. El mundo no cambia en balde. Hasta hace poco se hablaba de los Derechos del Hombre; hoy se habla ya de los Derechos de la Pareja, y ya las mujeres inglesas, como nos dice Dora Russell han pedido a los Poderes Públicos que en las clínicas de maternidad del Estado, se instruya científicamente a las mujeres sobre estos problemas. Conducta tanto más de notar, cuanto se refiere a un país en que por efecto de una moral convenida, el pudor nacional había eliminado de la conversación hasta la palabra *camisa*. La literatura científica sobre sexualidad está hoy a la orden del día en las Islas como en todo

el Continente; y son los médicos más eminentes, los escritores más ilustres y los hombres más buenos los que van en la vanguardia de esta cruzada mundial contra las preocupaciones y los tabús. Hasta hace poco, cualquier palabra que rozara el velo de la sexualidad era perseguida allí por una inquisición civil en la que el inquisidor o censor oficial salía al punto por los fueros de la moral británica mediante multas al escritor. Hoy preside en la pudibunda Britania la sombra de Malthus; y por los libros del país cunde regocijada aquella frase célebre del ex-Presidente de Francia, Mr. Grevy: "En la vida, como en el billar, no hay que tomar más ni menos bola que la precisa".

Pero esta restricción de la natalidad tendrá que ir acompañada con la simplificación del régimen nutricio. Se sabe ciertamente que el hombre civilizado tiene una facilidad notable para retrotraerse a los períodos anteriores de la civilización. En una gran área humana que comprende unos mil millones de habitantes (India, China, Rusia) se ha comprobado en los últimos años con cuánta facilidad y hasta con cuanta alegría se han suprimido comodidades y se ha llegado a un índice de vida en que solo juegan las más simples necesidades. Infinito número de seres han adoptado alegremente un módulo de vida de exigencias elementales. Un indio y un chino pueden llegar a los 80 años con media libra de arroz. Y aquí viene la pregunta: un inglés, un alemán ¿podrá adoptar el mismo módulo de vida? Pero esta pregunta se contesta con otra: ¿porqué nó? Y en verdad. ¿Acaso el mundo europeo no ha vivido hasta hace poco, sujeto a un tipo de vivir, no sólo no sibarita, sino asceta? Dentro de Europa concretemos la cuestión a los pueblos menos sobrios y de más necesidades actuales: ingleses y germanos. Estos, ¿éstos han sido siempre tan exigentes como ahora? Ciertamente que nó. Por un error de óptica espiritual nos parece que lo que vemos hoy se ha visto siempre. Vemos que un alemán al levantarse necesita comer sopa, bisteack, papas, tocino, salchichas, huevos, judías, pan, arroz, mantequilla, mermelada, frutas, café, y pensamos que siempre hizo lo mismo sin caer en cuenta de que fué Europa entera, hasta hace poco, se alimentó de *pan y vino.* Tal ha sido la dieta a que estuvo sometido el Viejo Mundo durante muchos siglos. Habrá habido (**habrán habido,** no) sus bodas de Camacho. ¡Claro está! También en el Imperio Romano hubo (**hubieron,** no) millonarios que daban banquetes monstruosos mientras a la turbamulta se le arrojaba *panen et circenses.* Pero esas bodas de Camacho montan en el régimen general lo que montó una en el estómago de Sancho: un espléndido oasis en el desierto de las Hambres. Cuando faltaba el trigo, no habiendo sustituto, asomaba el hambre; y faltando los caminos y hasta el trato entre los hombres, quedaban éstos a merced de un rigoroso destino. Por lo que toca al **comfort** esta palabra y el hecho magnífico

que encierra eran desconocidos; pudiéndose decir que un burgués de nuestros dias tiene más comodidades en su casa que un rey de otras edades. La época de opulencia y comfort empezó con el Renacimiento y siguió a los grandes periplos náuticos de Portugal y España. Trazadas por estas dos naciones próceres las rutas del comercio mundial sobre todos los mares y violada por ellas los secretos de todos los continentes, empezó en grande escala el tráfico de la especiería y de los productos coloniales. La misma América que hoy es la despensa de medio mundo, no tenía otra cosa que ofrecer a los españoles que patatas, yuca y maíz; y fué preciso que éstos aclimataran allí todas las especies vegetales y animales de Europa para que en el Nuevo Mundo se pudiera vivir. Y llegó el siglo XVIII en que el numerario que había volcado España sobre Europa, hizo posible en Inglaterra la era del maquinismo y de la gran industria. Fué entonces, cuando una mayor civilización y un trato humano más frecuente y una menor aspereza de costumbres y un gusto más refinado, abrieron posibilidades sin fin a la difusión y baratura de los ricos productos y a la expansión de las artes culinarías domésticas y al arte del buen comer y a la invención de las salsas complicadas y a la confección de platos exquisitos a que daba lugar, sobre todo, la explotación en grande del azúcar que bien puede ser considerado como el dios del gozo gastronómico en todo el género humano. Entonces se escribió aquel pensamiento: "El que inventa una salsa tiene tanto mérito como el que descubre una estrella". Y hasta los del Concilio de Trento, como dice Voltaire, daban títulos honoríficos a sus cocineros. (Cocuo divino, magno artifice). Esta curva de la abundancia y del arte del buen comer y del buen vivir ha llegado a su vértice en nuestros días. Asomarse a un almacén de comestibles y bebestibles es definír la cuestión. Cuanto de rico cría en todas las latitudes el planeta, lo vuelca la industrla conservera, envuelto en poesía, sobre todos los escaparates del mundo. Todo está a vuestra disposición, sin más obstáculos que un vidrio de por medio y la respuesta que os dé vuestro bolsillo. Toda gran ciudad de nuestros días es, sobre todo, por la noche, un palacio encantado en que las manos de unas hadas que son la industria de conservas, desgranan ante vuestros ojos estupefactos todos los sueños de Aladino, todas las alegrías del estómago y con ellos todos los dones que hacen amable la vida. Hemos nacido bajo este signo: el cuerno de la abundancia. Y ¡extraña paradoja! el pueblo heleno que inventó este bello símbolo estuvo condenado a no vivir su realidad. Aquel pueblo admirable que creó eternos modelos en las letras y en las bellas artes, vívia con un puñado de aceitunas y una sardina. Pero al crear el símbolo, entrevió un valor auténtico, aunque una naturaleza ingrata se encargó de negárselo. Es lo mismo que vemos en la Edad Media que también conoció este valor;

(de este mundo no se saca sino lo que se ha comido) porque una dieta de siglos a pan y vino viene a demostrarnos que también a ella se le escapó el mito de las manos. El mito es nuestro. ¿Hasta cuándo? Chi vivrá, verrá.

Recogiendo velas. Europa vivió hasta hace poco bajo el signo de la pobreza; el resto del mundo casi siempre. Como *de facto ad posse valet consecutio*, bien puede Europa rectificar un siglo de opulencia vivido en Sybaris y retrotraerse a un tipo de vida de aldea medioeval. En la fiesta de 1914-1918 se han hecho algunas pruebas. En otra fiesta de 1870 se hicieron otras; un buen gourmet era feliz si podía administrar a su digno estómago una buena rata al precio de 200 francos. Se dice que muchos murieron de hambre en el último festín de carne. Yo lo dudo. Muertes acaecidas por un cúmulo de circunstancias una de las cuales era el hambre, lo creo. Muertes de hambre, de sola y pura hambre, lo niego. La dureza de la carne humana para resistir la miseria es incalculable. El músculo humano, puesto a prueba, tiene un ángulo de elasticidad increíble. Podrá arruinarse eso que ha dado en llamarse **patrimonio de la humanidad,** es decir la riqueza pública de Germania, de Inglaterra y de Norteamérica, es decir esa **armazón de fábricas y oficinas** que se tiende como un puente gigantesco, o mejor como una gran tela de araña, entre los pueblos superindustriales y el último rincón del mundo. Digo que podrá hundirse el **patrimonio de la humanidad** de los germanos, de los ingleses y de los norteamericanos. Pero digo también que todo alemán, que todo inglés y que todo yanki puede acostumbrarse fácilmente a la pobreza, a la miseria, a media libra de arroz como cualquier hijo de Confucio. El mundo se rectifica. El hombre se rectifica. Es axioma de la ciencia que todo hombre es **anatómicamente distinto de sí mismo cada cinco años**. Tras los elementos anatómicos vienen las funciones psicológicas. La psicología de los pueblos también se rectifica. ¿Que será dura la cosa? Ya lo creo. Pero no se olvide que a nadie lo ahorcan por su gusto; lo ahorcan a la fuerza, quiera o no quiera. A medida que avance el tiempo, el hombre tendrá que hacer voto de pobreza. Una población restringida y una dieta modesta, tal es la única solución que vislumbro para que, una Agricultura que no puede rebasar cierto limite y que pronto no podrá satisfacer las necesidades del mundo, pueda ir sosteniendo indefinidamente al pobre bipedo sobre esta bola de tierra que para los antiguos era infinita, y que en el siglo XVI era una superbola y que cuando nacimos era todavía una bola y que ahora nos parece una bolita y que cada vez será más chica.

Historia de nuestras antiguas fincas

El Coyol

Las escuelas de antaño.—El Credo, que hizo caer en desgracia a un rapaz.—Agricultor durante toda su vida.—Malos negocios cafetaleros; la ruina.—"Hacer un capital no es tan difícil como poder conservarlo".—"Si no pude pagar mis jaranas tampoco he de cobrar lo que no se me pagó".—"Concluye lo que llamo Historia de familia, con visos de Autobiografia.

Nació mi padre en Curridabat, el año 43, uno después del fusilamiento de Morazán, según se lo oí decir más de dos veces. Mi abuelo paterno, Ramón Leandro, oriundo de San Miguel de Desamparados, fuese al cementerio cuando su hijo Raimundo o Ramón, apenas tenía unos diez años. La abuela Luisa Jiménez, viuda y pobre, tenía que aprovechar el trabajo del mayor de sus hijos, todo el tiempo que el chico no tenía escuela, es decir, desde que clareaba el día hasta las 9 y por las tardes, de 3 a 6. Asi ganábase el muchacho real y medio diarios que bastante ayudaban al sostén de una familia que constaba de 5 hijos.

Por lo singular contaré lo siguiente: Las lecciones debían comenzar a las 10, pero era frecuente que aún a las 11 no se hubiera abierto la escuela, sobre todo los lunes, en los cuales "ni las gallinas ponen." Malhumarado el preceptor, llamaba a sus alumnos para tomarles la lección. Esta vez queria que aprendieran el Catecismo de la Doctrina Cristiana y el macheterito de mi tata, que hasta los domingos lo invertía en limpiar algún cerco por ajuste, recitó muy orondo "Creo en Dios Padre, Todopoderoso, etc....."

Holgazán!, pícaro!, gritó furioso aquel verdugo que no maestro, al propio tiempo que descargó su palmeta de anono en la cabeza del niño:—¿Quiéres engañarme? Van ya dos ocasiones que me has dicho te toca el Credo!... Pero Raimundo había ganado ya la puerta y, desde media calle, al manchar en su sangre el pañuelo, replicó: Tenga entendido, don X., que ni un día más volveré a la escuela".

Fuése el siguiente a trabajar y la madre se quedó esperándolo para que almorzara y se fuera a clase. No llegó a comer hasta bien entrada la tarde, para repetir: "Mamá, yo no iré más a la escuela! "Las amenazas del maestro, recibidas por recado, pusieron alerta al rapaz que ideó y llevó a cabo una visita al Sr. Gobernador de la provincia, quien enterado por el quejoso del motivo de su decisión, optó por extenderle una certificación legal, "ya que la pobreza del solicitante no permitía exigirle la obligación escolar".

"Enseñé mis manos callosas al Gobernador y díjele que si podía

llamárseme **vagabundo**... Buena falta me hizo no aprender más **pero ya que me tocaba remover la tierra** a eso me **dediqué y en esa tierra moriré.**

Con todo, el buen sentido, honradez y su relación con las personas de juicio y saber, llevó al autor de mis días a desempeñar la Alcaldía del lugar, en propiedad, a los 24 años. Incorporado Curridabat al cantón de Desamparados, quedó cesante el Alcalde, por supuesto que feliz por tener ya tiempo suficiente para atender al buen cultivo de sus cercos y aprovechar el trabajo de sus bueyes. He relatado ya en esta "Historia de nuestras antiguas fincas" cómo el labriego tenaz, inteligente y **suertero** llegó a ser dueño de muchas hectáreas de buen cafetal, potrero, ganado vacuno, caballar y de cerda, beneficiador de café, etc., etc.

* * *

La disquisición anterior con el objeto de explicar si a tal empresario, agricultor desde niño, podía asustarlo la poca razonable conducta de sus acreedores, al exigirle garantía hipotecaria en vista del saldo crecido que, **"dados los precios de venta"**, bastante bajos, (me refiero al 1896, en el cual pagamos el café a $ 46.00 la fanega para obtener un precio medio de ventas en Nueva York, de ocho dólares el quintal), no permitan, sin peligro a nuestros intereses, asegurar el crédito en descubierto del apreciable cliente".

Opinó de acuerdo el abogado director, que no había mayor cuidado en hipotecar "El Coyol" y que sólo se imponía intensificar el trabajo y disminuir los gastos.

Elinger Brothers, tan luego obtuvieron la garantía indicada, manifestaron que, dada la inseguridad del mercado sólo podían acreditar a nuestra casa por una cantidad limitada, fondos incapaces para atender el auge de los negocios emprendidos. Hubo, pues, necesidad de hipotecarse. Sirbú al Banco Anglo, Tiribí y Chapulines a la casa Steinworth, y así

todas las fincas quedaron grabadas, para pasar a otras manos al cabo, porque después de sostenernos tambaleando durante 3 años fué inevitable el fracaso.

La contabilidad de nuestra casa, defectuosa, vaya, que no existía y la incapacidad comercial de nuestros consejeros, en fin, la desgracia, dieron al traste con la fortuna paterna y, claro, con el porvenir de los Sánchez, que se hicieron Bachilleres en el 97, que intentaron obtener una carrera, haciendo pinitos, y que hubieron de caer dado que no sabían luchar, acostumbrados a gastar los caudales de sus padres.

No me avergüenza confesarlo así, porque en lo que a mí toca, héme ganado honradamente la vida, una vida humilde porque resulté de la pasta de tales, pero sinceramente creo que si no segui la carrera que inicié sin duda fué porque no hubiera servido mi trabajo allí, "un mal abogado es la calamidad más desastroza".

Entre las muchas sentencias paternas, dictadas por la experiencia y con el loable deseo de enseñar a sus hijos, recuerdo éstas que deciaños: "para defenderse de los pillos hay que ser pillo también", aludiendo a ciertos amigos tramposos.

Esta: "hacer un capital no es tan difícil como poder conservarlo", no requiere comentarios cuando se ha leído lo que llevo dicho en mis desabridos artículos de esta revista. Más, por lo altamente moral, relataré este incidente: arruinada nuestra familia, halléme un día al querido viejo con su grueso rollo de pagarés a su favor. Eran deudas no prescritas por especificarse así en el texto, de antiguos clientes que se nos retiraron cuando se puso dique a sus solicitudes de adelantos, visto que el precio de nuestro grano de oro bajó lamentablemente. Pues bien:—permítame esos pagarés, dije a mi padre, y, hecha la suma respectiva, esta ascendió a más de veinticinco mil pesos (todavía nuestra unidad monetaria no era el colón).

Propuse a mi señor padre me dejara consultar con el Lic. X. X. el negocio, cediéndole hasta el 50 % si lograba cobrar aquellos créditos, a lo cual respondió el que fué acreedor de tales desvergonzados: "si no pude pagar mis jaranas tampoco he de cobrar lo que no se me pagó".

Habla muy claro la última anécdota: Nuestras fincas fueron rematadas quedando buenos saldos en descubierto a los acreedores dada la caída del valor de las tierras. Hubo de trasladarse mi familia a La Carpintera y en la finca "El Aguacate" pasar los viejos como Dios la dió a entender, trabajando mucho, hasta que la muerte puso término a aquellas preciosas vidas, modelo de actividad y de abnegación! Descansad en paz, queridos padres!

* * *

Concluída ya la historia de nuestras antiguas fincas, "o de familia, qué me queda por decir. Con la sinceridad que es de mi deber, ya que las páginas publicadas en ESCUELA DE AGRICULTURA tienen visos de Autobiografía, añadiré: Yo debí ser agricultor puesto que nací y trabajé en el campo desde niño, pero si me hice maestro de escuela, siempre con la palabra y con el ejemplo llamo la atención de quienes enseño hacia el ramo de nuestra economía. No poseo capital porque he sido desafortunado en mis negocios, pero he trabajado y he intentado acumular con la intención de lograr un día independencia. No lo conseguí, más por mi amor a la enseñanza que por desórdenes a pereza. Y, recordando a mi padre que dijo: "me tocaba remover la tierra y a ello me dediqué..." digo a mi vez: "me tocaba ser maestrescuela y por ende pobre, bien está; en esto seguiré mientras se me necesite". Llevo 31 años de ejercer y, ni siento cansancio, ni he terminado todo lo que me propongo llevar a cabo, en la escuela, Dios mediante.

NOTA:—En la entrega anterior acompañé mi colaboración con un dibujo del estanque montado aún en la finca Las Juntas. Ese grabado debió colocarse en la página subsiguiente y fué tomado del natural por mi hijo Juan Manuel, quien, sin haber conocido a su señor abuelo don Raimundo Sánchez y Jiménez, venera su memoria y hubiera querido abrazarlo plasmarlo y tener la efigie amada en su cuarto, como, henchido de orgullo conserva entre sus mejores obras el busto de la abuelita Beatriz, madre de este servidor.

El Oro Blanco y el Calinguero

Preocupada «ESCUELA DE AGRICULTURA» por todos aquellos asuntos que puedan desarrollar nuevas modalidades dentro del movimiento agrícola-industrial del país, es que hemos venido tezoneramente, haciendo conocer por todos los medios pertinentes, consagrando páginas enteras para transformar nuestros repastos que fueron un verdadero infierno para los ganados, sustrayéndolos a la terrible plaga de la garrapata, mortal si no se sabe atender oportunamente, transformándolos en praderas de suculenta alimentación, conservación y en positiva riqueza, mediante el milagroso ZACATE CALINGUERO que hoy se cultiva en todo Centroamérica, con magnifico éxito.

Nos sentimos satisfechos de la obra emprendida por cuanto en todas las zonas ganaderas de Costa Rica se ha empezado a sustituír con positiva ventaja el forraje antiguo con el verde esmeralda de esta admirable planta insecticida, y, a la vez de grandes virtudes alimenticias.

Con motivo de este verdadero triunfo, plácenos presentar hoy a nuestros agricultores una graminea que está llamada a ejercer una verdadera revolución en la práctica de los cultivos. Esta es la variedad de arroz conocida con el nombre de Oro Blanco.

Es realmente de interés nacional el mejoramiento merced a una inteligente selección de las semillas de aquellos articulos que puedan darnos un mayor rendimiento, que se traduzca en una mayor riqueza, que signifique abundancia y bienestar.

Queremos hoy llamar la atención de nuestros lectores hacia la existencia de una magnifica semilla seleccionada, que nos dá un nuevo género valioso, resultado de un perseverante y dilatado proceso y son tan excelentes sus cualidades intrinsecas, que se le ha denominado con muy justa razón, EL ORO BLANCO.

Este oro supera al que con tanto riesgo y costo se extrae de las profundidades de las minas, transformándose en una bendición para el alimento de las multitudes, en abundancia de los hogares que viene a resolver un grave aspecto de nuestro estado económico pues Costa Rica ha estado enviando fuera del país grandes cantidades de oro, convirtiéndose en tributaria de pueblos que distan mil millas de nuestras costas por este articulo de mala calidad importado.

Ya esta sola consideración, es bastante argumento para que los que piensan y se preocupan por mejorar nuestras condiciones de vida se resuelvan a cooperar en forma eficiente a la propagación del oro blanco en el país.

Experiencias repetidas, han demostrado la fecundidad de la semilla pues de tres libras se logró un rendimiento de quince sacos, obtenién-

dose la cosecha en un término relativamente corto de noventa dias, esto es, tres cosechas por año. El ORO BLANCO está al alcance de todas las posibilidades, no se necesita un capital para reducirlo a talegas; lo único que se necesita es solicitar a la Administración de esta Revista detalles y ofrecemos conseguir semilla de esta nueva y magnífica variedad de arroz que por su rendimiento, lo bien que soporta las sequías y su rápido desarrollo es la semilla que más conviene a los agricultores.

Honduras

Ilustramos hoy las columnas de nuestra ESCUELA DE AGRICULTURA con la panorámica fotografía del pintoresco Puerto de AMAPALA, en la isla DEL TIGRE, sobre el Pacífico, costas de nuestra hermana República de HONDURAS.

Este lugar encantado se encuentra dentro de una ensenada de aguas tranquilas, los barcos que transitan por este pedazo de mar de las Antillas, detienen su carrera para contemplar el paisaje que es único por su belleza, solemne y atractivo.



La ciudad está recostada muellemente sobre la falda de una montaña andina, como si fuera una odalisca cansada de dulces caricias. Todo el suelo de Honduras es rico en prodigiosas fuentes de riqueza. Las mujeres lavanderas, cuando se acercan los dias de navidad en que por fuerza hay que hacer compras para aguinaldos y demás menesteres, se dirijen a las riberas del misterioso rio YUSCARAN en multitudes que parecen romerias y alli en una fiesta de intensas alegrias, se entregan a una tarea interesante; como aves de corral alzando el grano, asi ellas alzan de las arenas de las riberas de ese río pepitas de oro, muchas del tamaño de un

guisante que luego llevan al comercio interior de las ciudades para cambiar por comestibles y artículos de lujo.

Las inmensas selvas hondureñas son prodigiosas reservas de maderas preciosas, entre otras caoba, cedro, laurel y una inmensa variedad de plantas tintóreas y textiles.

Hay regiones de Honduras inexploradas con capacidad para diez millones de habitantes y en sus extensas praderas y collados se mueve un pueblo trabajador, noble y valiente.

En estos momentos la tragedia de la revolución, está tiñendo en sangre el querido suelo de nuestra hermana y pedimos al Dios protector de los pueblos que el manto de la PAZ bendita extienda su sombra bienhechora sobre todos nuestros hermanos.

El Turismo

Entre las actividades sociales no hay una que tenga la trascendencia como fuerza creadora de capital, de cultura y de acercamiento de los pueblos que el Turismo; esto sin contar las inefables dulzuras que se experimentan al transitar por territorios desconocidos en donde se goza de los dones de la flora, del paisaje, del encanto de conocer nuevas razas, nuevas costumbres y de encontrar en los eriales de la vida nuevas emociones, seres adelantados, cultos y generosos con quienes se hace el intercambio de ideas, de sentimientos.

Sólamente el ideal de sustraerse al círculo de las cosas perpétuas que nos hablan con el lenguaje siempre el mismo cargado de monotonía y de preocupaciones diarias, es bastante recompensa para el turista que arregla la maleta y va en busca de un nuevo clima propicio a la salud estropeada por el cargado ambiente de los centros populosos. Como fuente de estudio sostenemos que no hay libro que enseñe con la proficuidad con que el turista recoge conocimientos prácticos que le inician en una nueva técnica, en una prodigiosa ideología, viendo objetivamente

otras regiones que naturalmente cambian según la latitud de modalidades de vida, por la variedad de sus productos, costumbres y cultura social.

Hay dos formas de Turismo; una el que en estrechos límites del territorio patrio se desarrolla, buscando la variedad del clima o el sibaritismo estético que se enamora de la montaña, de la verde pradera del caudaloso río; este género de turismo podemos llamarlo el turismo TEMPORARIO DURANTE EL CUAL las ciudades se quedan deslertas y entonces los campos, los apartados villorios, se llenan de vida y animación.

Las aves migratorias, buscan climas propicios a sus costumbres y necesidades, son verdaderas turistas de esta categoría las golondrinas que hacen viajes a distancias enormes en busca del verano, los pingüinos que viajan de polo a polo, buscando las heladas y solitarias regiones de los polos.

El progreso en los métodos de locomoción ha dado al Turismo un golpe mortal. Ya no se experimenta la vida sibarita en los barcos trasatlánticos, ni las solemnes noches de plenilunio vistas desde la borda en un horizonte de mar sin límites, por cuanto el aeroplano ha venido a acortar las distancias en su marcha vertiginosa y a revolucionar completamente la vida del turismo, porque no es turismo estacionarse en las inmensas y populosas urbes mirando semblantes nuevos, nó, el afán de caminar, de moverse a través de las montañas, de los valles y cañadas, sentirse nuevo en cada villorrio, en cada ciudad y ver muchas cosas, colinas, volcanes, edificios y mujeres bonitas, eso es turismo, experimentar

climas glaciales o los cálidos del Ecuador. En Costa Rica tenemos verdaderamente maravillas, lugares que no son menos atractivos que las montañas suizas, o los lagos tranquilos de las alturas alpinas.

Hay un cerro del Espíritusanto, región de Naranjo, en donde la piedad cristiana ha erigido una estatua al Divino Maestro. Desde esa altura se contempla el paisaje circular más bello del mundo. La solemnidad del lugar, la extraña perspectiva de pueblos, valles y cañadas que se divisan como en una cinta cinematográfica en un vasto horizonte, se contemplan en silencio con un recogimiento religioso que produce en el alma una sensación de altura y de ensueño.



El Volcán Poás en erupción

Hay un volcán Poás, cuya fotografía reproducimos, en una de sus magestuosas erupciones cuya silueta de cíclope impone cierto terror en el ánimo de quién lo contemple.

Y si se desea admirar un trozo de mar como jamás se ha soñado en que se admira un río caudaloso que llega sereno a besar el mar; de aguas crlstalinas, una costa como la de Nápoles, con montañas azules, que vaya a Tambor a admirar asimismo el fenómeno único en Costa Rica de una pesca colosal, a machete, del pescado más rico del mundo: La Aguja.

No necesitamos salir del país, para ver maravillas.

"EL ORO BLANCO" es el arroz. Inundemos nuestro país de arroz, porque sinó nuestras gentes pasarán mayores hambres mañana.

Hongicultura o cultivo del Hongo

SU APLICACION EN EL ARTE CULINARIO Y EN LA MEDICINA

Por tratarse de un asunto de palpitante interés y por enviarlo la distinguida señorita Mélida L. Palacios damos cabida en nuestras columnas al siguiente trabajo que recomendamos a nuestros lectores.

Las maravillosas curaciones que se han verificado en enfermos, ya sin esperanzas de encontrar alivio a sus males, ha despertado en el público un gran entusiasmo, y en los círculos sociales no se habla más que de hongo.

Para aclarar algunas dudas, y desvanecer errores que pudieran causar daños a las personas que desean curarse, transcribiremos aquí algunas experiencias de celebridades médicas de Europa y América sobre el cultivo de los hongos y de sus diversas aplicaciones.

El doctor W. L. Dewey, de la Universidad de Chicago, dice: "Hay varias clases de hongos: vegetales y acuáticos, medicinales y comestibles, venenosos e inofensivos. Los hongos rusos, japoneses o de la India son unos seres orgánicos que se desarrollan en té azucarado, y que, según experimentos que se han verificado en hospitales y clínicas médicas, se ha podido comprobar que son eminentemente diuréticos, y que obran poderosamente sobre los riñones, el estómago y los bazos sanguíneos, limpiando la sangre de parásitos. También son un estimulante para las glándulas. Hay quien afirma que el HONGO RUSO KOMBUCHAL, cura las enfermedades crónicas más empedernidas. Realmente yo he tenido éxito maravilloso en dos o tres enfermos decrépitos que debido a su edad, se les habían desarrollado varias enfermedades, sin que esto me autorice para proclamar este medicamento como una panacea!

Actualmente en Alemania, en Francia y en América se están haciendo notables experimentos, pues no dejan de llamar la atención de los incrédulos. Renombrados médicos alemanes, entre los que se pueden citar como grandes autoridades, que han publicado Importantes estudios sobre este acuático maravilloso, que tiene actualmente inquieta a la gente de varios paises, a los distinguidos microgiólogos P. Lidner y W. Henneberg, quienes técnicamente demuestran las propiedades medicinales e industriales de los hongos de Rusia, del Japón, de Egipto y de la India, y al clasificarlo dicen que cura toda clase de enfermedades etc., etc. Según se ha dicho por los alemanes, el Kombuchal es una asociación o colonia de hongos microscópicos; pero según otras autoridades el hongo Kombuchal es un eslabón entre el vegetal y el molusco, pudiéndose determinar muy bien los órganos de reproducción entre el macho y la hembra. El eminente naturalista ruso D. L. Ginstein dice: "El acuático

Kombuchal se puede desarrollar de dos modos: por injerto, es decir, aprovechando las ramas o tentáculos, o por incubación. Para usos industriales se puede cultivar esta clase de hongos por medio de injertos, o parte del núcleo; mas para usos medicinales es indispensable el contacto del varón y de la hembra. Toda la dificultad estriba en saber distinguir el uno del otro. Una vez clasificados es muy fácil la reproducción por medio de huevos. Se pone la pareja en un frasco grande de vidrio, porcelana o china teniendo cuidado de separar los huevitos blanco amarillentos, que son los que se desarrollan en agua de té azucarado. Los negros se apartan porque algunos son venenosos. Los hongos cultivados por injerto, o por ramas, se llaman "machos" y no tienen ninguna propiedad medicinal, más bien son "tóxicos". Entre los hongos vegetales hay unos que son comestibles y otros venenosos. Son plantas de las que existen numerosas especies y géneros que forman una gran cantidad de criptógamonas, sin órganos sexuales aparentes, de consistencia blanda, esponjosa y coriácea sin hojas ni raíces y cuya forma y color varia según la especie. Frecuentemente se desarrollan en lugares húmedos y obscuros. Los más comunes son: mixomicetos, comicetos, basidiomicetos, ascomicetos, liquenes y cenomicetos. Muchos de ellos son muy sabrosos en diferentes condimentos; otros son un veneno activo, que debe atacarse inmediatamente con agua salada, hasta hacer que el paciente arroje el veneno. Jamás debe usarse purgante para el envenenamiento del hongo vegetal, porque entonces el veneno es absorbido por la sangre y no habrá medio de sacarlo.

MANERA DE USAR EL HONGO RUSO KOMBUCHAL, O CUALQUIER OTRA CLASE DE SU MISMA ESPECIE

El té azucarado se saca del hongo Kombuchal cada 24 horas, se cuela y se guarda en una botella bien limpia para tomarlo durante todo el dia.

El té se coce con el azúcar y se deja que se enfrie y todos los días se llena el recipiente donde está el hongo. A medida que el hongo va creciendo se le va cambiando de frasco. No se toca con la mano ni con ningún objeto de metal. El frasco donde se guarde debe ser de porcelana, vidrio o losa.

Todos los días cuando se le saque el té azucarado, se saca el hongo del frasco y se coloca sobre un plato y se lava con agua hervida bien fría, porque si se lava con agua caliente, se muere. El objeto de lavar el hongo, lo mismo que el trasto donde vive, es para que el agua no vaya a contener parásitos o microbios. Manténgalo siempre tapado con

un cambray fino para que respire y a fin de que los mosquitos no puedan penetrar.

Para manejar el hongo se usa una cuchara de madera.

Hay que tener cuidado de que el hongo esté siempre cabeza arriba, que es la parte más blanca.

Se toma medio vaso del té azucarado después de cada comida.

En la calle Gerardo Barrios, numero 27, hemos tenido oportunidad de ver un cultivo de hongos rusos, donde se siguen procedimientos científicos. En todo caso la gente debe ser más cuidadosa, para no ser engañada por los vendedores de agua de hongo y de hongos "machos" porque entre ellos hay algunos venenosos y otros que no hacen ni bien ni mal. Las famosas curaciones que se han verificado en esta capital han sido con hongos traídos de Guatemala, Estados Unidos y de Rusia; más los que de esos hongos han formado otros no verán nunca ningún provecho, aunque se traguen un lago de té azucarado con fermento del Kombuchal, más grande que el Ilopango. Hay que seguir el procedimiento científico para la incubación; los formados por ramas, desperdicios o resíduos, no son más que diuréticos, cuando no son tóxicos.

Con el tiempo la membrana del hongo se engruesa y desaparecen las cualidades medicinales. Lo mejor en tales casos es recortar la parte gruesa y dejar solo las membranas, para que se desarrolle nuevamente. Cuando el hongo se va al fondo del líquido hay que lavarlo con agua tibia. Si después de esto no flota, es que ya no sirve y hay que cambiarlo por otro. Cuando se engusana, por el contacto de mosquitos o parásitos, hay que lavarlo con limón, después de sacarle los gusanos, con una estaquita de madera.

El té puede ser de hojas de naranjo agrio o zacate-limón, que dá el mismo resultado del té de perla o té negro. Hay que endulzarlo muy bien para que no se ponga agrio, porque en tal caso es dañino para los nervios.

Al publicar estas indicaciones hemos despreciado las palabras técnicas, para mayor claridad de nuestros lectores.

CARLOS L. SMYTH,
(Lector de LA PRENSA).

Las plantas anfibias

Por F. Conejo C.

Las plantas anfibias constituyen un género interesante por los servicios que prestan a los países de costas bajas como Holanda, Los Paises Bajos y algunos de América.

En Holanda, especialmente se roba terreno al mar, sembrando la hierba denominada "Espartina Towns hendi" la que tiene una poderosa fuerza de invasión, multiplicándose de una manera prodigiosa, hasta producir un avance de las costas sobre el mar.

En Costa Rica tenemos una valiosa planta de estas que constituye una bendición para los trabajadores y que es materia prima de la industria de Tenería. En nuestro puerto de Puntarenas y en todos los que se extienden en los contornos del Golfo de Nicoya, se ven grandes extensiones de esta admirable planta que crece espontáneamente, sin que nadie se preocupe de su cultivo; pero sí de explotar como combustible su magnífica leña que arde verde acabada de cortar. Es "el Mangle" planta, tintórea de gran estimación y rica en alquitrán, de la cual hay treinta variedades.

El mangle sigue al mar en todos sus bajos, sus semillas flotan y a impulsos de las olas y corrientes marinas, buscan los lugares tranquilos en donde durante las mareas viven dentro del agua salada, desarrollando su follaje y alcanzando a veces la altura y crecimiento de los altos pinos y en las bajas mareas se nutre del abono natural acarreado por los mismos movimientos de resaca del mar y por el "BORRO", especie de lodo con mezcla de sustancias minerales y sales que las bibalbas llamadas "PIANGUAS" preparan, profundizando el subsuelo, extrayendo materia calcárea que las raigambres de los mangles detienen en sus maravillosos conos, haciendo así el suelo que se prolonga de un modo lento y perseverante dentro del mar.

Este gran trabajo constructivo del mangle y de la piangua, tiene un poderoso auxiliar, es otra bibalba de grandes dimensiones, comestible como la anterior, denominada "CHORA".

Además del avance del manglar sobre el estero de Puntarenas, sea dicho de paso el pedazo de mar más bello del mundo, la chora ha construído enormes bancos que ya impiden la navegación y el gran tráfico sobre esta vía de comunicación, la más barata y eficiente y cómoda de las vias: el mar. El manglar incesantemente va invadiendo la zona marítima y ayudado de los moluscos dichos, va empujando el mar hacia lejanos límites.

Cuando las aguas marinas, por razón del suelo construido, ya no bañan los troncos enormes del mangle, entonces desaparece, los últimos

grandes árboles de esta especie se transforman en maderas de una consistencia prodigiosa hasta el punto de que se aprovechan, para construcciones de gran tamaño como puentes, muelles, edificios, etc.

Hay una variedad, el mangle negro, que puede durar cincuenta años dentro del suelo húmedo, sin que sufra deterioro su sistema fibroso duro y resistente.

El precioso estero de Puntarenas está desapareciendo a ojos vistos, merced al descuido de las autoridades que sufren ya las consecuencias de este desastre sin que piensen en remover las causas que son permanentes. Despertar a estas gentes de su siesta, es el fin de estas líneas para que procuren salvar ese tesoro del Estero.

VIBRACIONES DE LA PRENSA

DESDE EL OTRO LADO DEL RIÓ BRAVO

(Tomado del Agricultor Mexicano)

Del pais hermano por el idioma, las costumbres y la raza, uno de los más adelantados y fuertes de la América Latina, México, nos llegan auras que llenan este ambiente de «Escuela de Agricultura», orlado de luto, de los perfumes de aquella fauna científica, literaria y espiritual con pensamientos cálidos de fraternidad. de camaradería y compañerismo, y, para que nuestros amables lectores tengan una idea objetiva de este gentil brote de azucenas y siempre vivas, reproducimos esta dulce contribución intelectual al homenaje de recuerdo para el Lic. don Luis Cruz Meza. He aqui esta página de oro:

10 de Enero de 1933.

EL LIC. LUIS CRUZ MEZA

La revista mensual «Escuela de Agricultura» de diciembre de 1932 publicada en San José, Costa Rica, nos trae la triste noticia del fallecimiento del Sr. Lic. Luis Cruz Meza, distinguido centroamericano que dedicó muchos años de su vida a una labor meritoria de propaganda agricola, procurando el bien de los países en que vivia, fundando escuelas y revistas agricolas en las que siempre supo dejar una huella indeleble en su paso, un ejemplo digno de seguirse y un anhelo vivo para la realización de sus ideales.

Lo conocimos en México hace muchos años, y al tratarlo comprendimos que hombres como él eran los que necesitaban nuestros pueblos para lograr su adelanto a fuerza de constancia, de amor y de trabajo. Después seguimos sus pasos por los informes que nos llegaban en los periódicos agricolas de Centro América y siempre lo vimos del mismo tamaño que cuando lo conocimos.

La pérdida de este hombre, desconocido quizás en la politica, deben sentirlo hondamante los pueblos de Guatemala, de Costa Rica, y de todas las naciones hermas que se encuentran al sur de Suchiate, así como nuestro propio México donde dejó muchos amigos y simpatizadores.

Desde el otro extremo de México, desde las márgenes del Río Bravo del Norte, lleven estas lineas de "El Agricultor Mexicano" periódico que cumple treinta y ocho años de vida, la expresión más sincera de condolencia para la familia y amigos del señor Lic. Luis Cruz Meza.

La Redacción

Imprenta Iormo – San Jose, Costa Rica